

## MENU INFANTIL

Hamburguesa con queso  
2 croquetas de jamón  
Patatas fritas caseras  
Refresco o agua  
Helado

19,9

## POSTRES

Tarta de queso con sorbete de frambuesa 8,5

Tarta de chocolate con helado de vainilla 8,5

Sorbete de frambuesa al cava 8,5

Yogurt con mango, chocolate blanco y galleta 8,5

Goxua, postre típico Euskadi 8,5

★ Flan cremoso de yema tostada 8,5

### Helados hechos en casa

Copa sorbete de frambuesa 8

Copa de helado de tarta de queso 8

Copa de helado de vainilla natural 8

Copa de helado de ferrero Rocher 8


Ilustraciones by Xabier Gutiérrez  
@xabiguticocinero

CON  
GUSTO  
DESDE  
1982


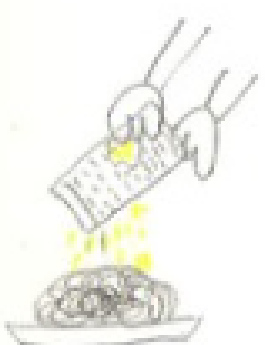


## PARA COMPARTIR... O NO


### Del mar

- 
- Tartar de atún salvaje **19,5**
  - ★ El ceviche, con langostinos **17,7**
  - Carpaccio de gamba roja de Palamós **25,3**
  - Zamburiñas al carbón 4 und. **13,5**
  - Pimientos rellenos de txangurro **9/18**
  - Sopa de pescado a la donostiarra **14,95**
  - Calamares fritos **18,9**
  - Pulpo a la gallega **28**
  - Croquetas de quisquilla 4 und. **15**



### De la tierra

- 
- 
- Jamón Maskarada Lekunberriko txerriak Euskaltxerri KM0 **23,5**
  - Micuit de foie con compota de temporada **17,5**
  - ★ Croquetas de jamón ibérico 6 und. **14**
  - Patatas bravas **10,2**
  - Txistorra de Arbizu a la brasa **11**
  - Pintxo de huevo frito con patata deshidratada y bacon. **7,75**  
*Premiado como mejor Tapa España 2und*
  - Foie fresco a la plancha con higo **15,5**
  - ★ Gyozas de Txuleta 5 und. **14**

## ENSALADAS & VERDURAS

- 
- Puerro a la brasa **15,5**
  - Alcachofas con romescu **15**
  - Espárragos trigueros al carbón **13,9**
  - Ensalada Donostiarra, con tomate de caserío, cebolleta y bonito Serrats **15**
  - Ensalada Ubarrechena, lechuga, cebolla, tomate, bonito Serrats, huevo y patata cocidos, espárrago, y aceitunas, aliñada con AOVE **16**
  - Ensalada de pimientos asados al carbón con bonito Serrats **18**

## PESCADOS



- 
- 
- ★ Merluza de anzuelo al Txakoli, servido con bol de lechuga y cebolla **26**
  - Bacalao al pil pil **26**
  - Bacalao con pimientos verdes y patatas panaderas. **26**
  - Mariscada individual, con gamba roja, zamburiñas, langostinos, mejillones y calamares fritos **32**
  - Langostinos salvajes a la parrilla 4 und. **18,5**
  - Ración de gambas rojas **28**

Servicio de pan **1,95**

Servicio adicional de terraza 5% - IVA incluido

## ARROCERÍA “ NUESTRA ESPECIALIDAD ”

### Paellas clásicas

- 
- 
- ★ Paella de marisco, arroz seco con marisco de lonja y caldo de mar **54/81**
  - Paella Señoret, todo el marisco pelado en un arroz fino y sabroso **54/81**
  - Paella de Bogavante, con intenso caldo de bogavante **90**
  - Paella de gamba roja mediterránea, arroz intenso con gambas rojas y fondo profundo de marisco **62/93**
  - Paella Mar & Tierra, arroz tradicional que une marisco y pollo **54/81**
  - Paella de Huerta y boletus, arroz con verduras de temporada y boletus **54/81**
  - Fideuá de marisco, fideos tostados con marisco fresco y alioli suave **54**

### Paellas de autor

- Arroz negro canalla con calamares y alioli **56 & 82**
- Paella de costilla BBQ **64**
- ★ Arroz asiático negro con pulpo y salsa gochu jang (algo picante) **58 & 87**
- Paella de secreto ibérico con papada ibérica **54 & 81**
- Paella con zamburiñas, arroz con fondo de mar y zamburiñas al carbón **54 & 81**
- ★ Paella de Txuleta, arroz con fondo de carne y txuleta a la parrilla **70**


### Arroces caldosos

- Caldero del Cantábrico, arroz caldoso con marisco fresco y caldo de mar **58 & 87**
- Arroz caldoso con bogavante y caldo de marisco **90**

### Guarniciones

- Patatas fritas caseras 6
- Lechuga y cebolla. 6
- Pimientos al carbón a la brasa 8

## NUESTRAS CARNES A LA PARRILLA

- 
- Txuleta de vaca premium 500-600 gr **36**
  - Txuletón de vaca premium 1000-1200gr **70**
  - Entrecot de ternera argentina 300-350 gr, con pimientos al carbón y patatas caseras **26**
  - Cordero lechal a baja temperatura ( servido con patatas y lechuga y cebolla) **28,5**
  - Albóndigas de solomillo en salsa **22**
  - Solomillo de vaca con pimientos al carbón patatas caseras **28**
  - Hamburguesa La Clásica, con carne de rubia gallega, lechuga, tomate, cebolla y doble queso cheddar **18**
  - Hamburguesa BBQ, con carne de rubia gallega, queso cheddar, cebolla pochada, bacón ahumado, pulled pork deshinchado y salsa BBQ **19**
  - Hamburguesa La Supreme, con carne de rubia gallega, queso cheddar, foie a la plancha e higos **19**

